

Perdiz de Escabeche

Prato típico alentejano

INGREDIENTES

4 perdizes de "preferência bravas"

2 dl de azeite Quinta do Peto

1 folha de louro

1 dl de vinagre

3 cebolas médias

4 dentes de alho

1 molho de salsa

Sal Marinho Rui Simeão

Pimenta branca

Noz moscada q.b.



PREPARAÇÃO

Limpam-se as perdizes e cozem-se num tacho tapado, com água, azeite, vinagre, cebola ás rodelas, alhos esmagados, salsa, sal, pimenta, louro e a noz moscada.

Quando as perdizes estiverem cozidas tiram-se e desfiam-se.

Entretanto passe o molho pelo passe-vite e leve novamente ao lume, para rectificar os temperos.

Junte as perdizes desfiadas e sirva no dia seguinte.

Notas: Acompanhe com finas fatias de pão da Vidigueira torrado

